

Гриль водяной **Modular FU 70/40 GRACQE**

Основные характеристики

Количество зон нагрева	1
Подключение	380 В (220 В опционально)
Температурный режим	от 0 до 310 °С
Структура жарочной поверхности	решетка
Материал поверхности	чугун
Мощность	6 кВт
Серия	700
Ширина	400 мм
Глубина	700 мм
Высота	850 мм
Вес (без упаковки)	50 кг
Вес (с упаковкой)	60 кг
Страна-производитель	Италия



Описание

Водяной гриль **Modular FU 70/40 GRACQE** 700-й серии предназначен для обжарки мяса, рыбы и овощей на предприятиях общественного питания и торговли.

Гриль оснащен двухсторонней решеткой, одна из сторон которой предназначена для приготовления мяса, другая - рыбы и овощей. Выдвижной лоток для сбора жира заполняется водой, таким образом, продукты, размещенные на решетке, будут готовиться на пару, а очистка самого ящика будет осуществляться гораздо легче.

В водяном гриле продукт обрабатывается за счет пара и термической обработки. За счет термической обработки горячим паром значительно снижаются потери блюда в весе, исключается появление гари и неприятных запахов (появляющийся жир стекает в специальный приемник и не пригорает), а полезные свойства продукта сохраняются за счет столь бережной обработки. В добавок, готовящееся блюдо обрабатывается со всех сторон. Внешний вид также улучшается, на продукте образуется рифленая корочка. Вкус у ингредиентов, приготовленных в водяном гриле, на порядок лучше, чем у их продуктов, подвергающихся стандартной термической обработке.

Модель с бортами оснащена съемным лотком для сбора остатков пищи, масла и жира и закрытой подставкой с регулируемыми по высоте ножками.

Корпус, рабочая поверхность, панель управления и вытяжная решетка выполнены из нержавеющей стали AISI 304, боковые и задняя панели - из нержавеющей стали AISI 430, лоток - из нержавеющей стали.

В комплект поставки входит 2 двусторонние решетки.

Особенности:

Бронированные нагревательные элементы, расположенные под решеткой

Термостат для независимого контроля температуры каждого нагревательного элемента

Регулировка энергопитания посредством специальной ручки управления

Выдвижной лоток для сбора жира и сока, образующихся во время приготовления

Съемные антиразбрызгиватели в передней и боковых частях, подходящие для мытья в посудомоечной машине

Чугунная решетка может быть перевернута на правую ребристую сторону для жарки мяса или рыбы

Нагревательный элемент может быть наклонен в переднюю сторону для более легкой чистки

Световой индикатор электропитания

Особая конструкция системы управления защищает ручки управления от проникновения воды

Низкая температура внешних панелей для большей безопасности

Моноблочная конструкция для большей стабильности и легкости установки

Прямоугольные боковые края, позволяющие устанавливать оборудование вплотную друг к другу

Верхняя поверхность из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 2 мм

